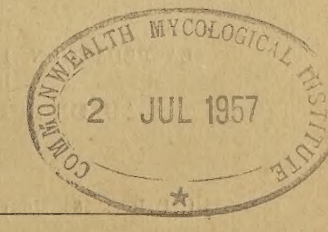
74e Année T. 148 No 26 — 30 Juin 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.





Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

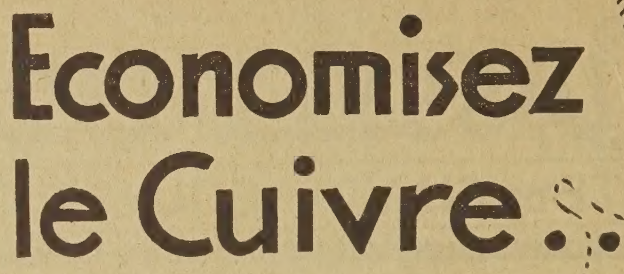
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. : 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite


Economisez
le Cuivre...

78me année — N° 26 30 Juin 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le Mildiou dans le Midi

La situation du vignoble méridional s'est considérablement aggravée depuis que j'y ai fait allusion à la fin du mois de mai en raison des pluies abondantes survenues autour du 13 juin.

Les vignes saines jusqu'alors et convenablement protégées sont encore indemnes ou à peu près et le sort de la récolte qu'elles portent n'inspire pas d'inquiétudes. Mais celles dans lesquelles la maladie s'était déjà établie, ou qui ont été mal protégées parfois parce que l'accès des terres était impossible, sont maintenant dans une situation critique. Et elles sont nombreuses.

Les hybrides, et même les porte-greffes, n'échappent pas au mildiou.

— • —

Dans les vignes envahies, le mildiou affecte le feuillage, vers les extrémités qui vont prendre un piteux aspect, et aussi les grappes sur lesquelles sa présence va devenir de plus en plus visible sous la forme de **Rot brun**.

On entend par **Rot brun** l'altération des baies herbacées par le mildiou qui y pénètre par la base, depuis le bourrelet, le pédicelle ou de plus loin encore, en provoquant la mort de groupes cellulaires plus ou moins importants.

Ces groupes cellulaires nécrosés et bruns, vus par transparence à travers des tissus sains et verts donnent l'apparence d'une ou plusieurs taches noires, au niveau desquelles les tissus s'affaissent plus ou moins : toute la baie brunit, noircit puis se dessèche, en même temps que la maladie gagne les baies voisines par les pédicelles qu'elle fait également brunir.

Ces caractères sont bien connus — trop — mais ils sont souvent désignés inexactement. Pour beaucoup de praticiens — et pour d'autres — c'est le *Black-rot*, alors que l'on doit nommer ainsi une maladie toute différente provoquée par un autre champignon.

La suite est malheureusement bien connue. Dans les grappes touchées, le mildiou envahit les baies saines mais ses progrès deviennent de plus en plus lents au fur et à mesure que l'on s'approche de la véraison (avec des différences selon les cépages, l'état du pédoncule notamment). On ne peut rien pour les arrêter : le mal est fait. Mais on peut chercher à éviter de nouvelles contaminations, si les souches portent des grappes encore saines, dans les vignes dont le feuillage est très atteint : poudrer.

Les dégâts pourront être considérables : ils continuent — indirectement — après la véraison. D'une part, bien des pédoncules partiellement altérés viennent à se rompre et des grappes ou des parties de grappes tombent sur le sol. D'autre part, les lésions provoquées par le mildiou sont envahis par le *Botrytis cinerea* et la pourriture s'installe si les conditions extérieures lui sont favorables. Et les raisins de table sont dépréciés-

Le soufre de Lacq

J'ai exprimé, dans un récent article, des inquiétudes sur la valeur pour la viticulture des soufres retirés du gisement de Lacq.

M. A. Boudes, président du Syndicat de la Raffinerie de soufre française veut bien me faire parvenir à ce sujet une lettre dont j'extrais les passages suivants :

. . . .

Je tiens à vous donner tous apaisements sur la qualité des soufres produits par Lacq qui ne modifieront en rien les qualités de soufre mises habituellement à la disposition de l'agriculture.

En effet, le soufre fourni par Lacq est absolument identique comme pureté et comme présentation aux meilleurs soufres bruts en provenance des Etats-Unis. Sa teinte est plus jaune et il est complètement exempt de matières bitumineuses.

Il convient donc à tous les utilisateurs actuels de soufre brut qu'il s'agisse des raffineurs et triturateurs, des fabricants de sulfure de carbone, de pâte à papier, d'acide sulfurique, etc... qui, progressivement, assureront tous leurs besoins en soufre brut en soufre de Lacq au fur et à mesure de l'augmentation de production de soufre fourni par la Société Nationale des Pétroles d'Aquitaine.

En ce qui concerne les différentes qualités de soufre viticole, il ne s'agira donc nullement de fabrications nouvelles : ce sont les types actuels (soufre sublimé, fleur extra légère, soufre micronisé, soufres mouillables, soufres insecticides, soufres cupriques) qui seront fabriqués comme auparavant avec une matière première identique et dans les mêmes conditions.

A partir du mois de juillet prochain, la totalité des besoins des usines de Bordeaux de nos adhérents seront assurés en soufre de Lacq. Les usines du Languedoc ou de la région de Marseille des raffineurs et triturateurs recevront du soufre de Lacq sur les tranches ultérieures de fabrication qui seront disponibles à partir de 1958.

J'ai pensé que ces indications répondraient aux préoccupations que vous avez manifestées et c'est la raison pour laquelle j'ai tenu à vous informer, autant qu'il m'était possible de le faire.

Le Président :
A. BOUDES.

J. BRANAS

DISTINCTIONS

Dans l'Ordre du Mérite Agricole. — Nous relevons dans la promotion de l'Ordre du Mérite Agricole la nomination au grade de Commandeur de MM. Branas et Renard P.

M. le Professeur Branas outre qu'il assume avec une grande conscience son Enseignement à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier dirige avec talent et efficacité la Station de recherches viticoles de l'Institut national de la Recherche agronomique de Vassal et participe à de très nombreux Congrès organisés par l'Office international du Vin à l'étranger. Ses amis, ses élèves, ses collègues se réjouiront avec nous de la haute distinction qui vient de lui être accordée.

Nous lui adressons nos très affectueuses félicitations.

M. Renard Paul actuellement inspecteur général de l'Office des Céréales depuis 1948 a exercé des fonctions dans la Haute-Vienne, le Cher et le Loir-et-Cher à la tête des Services agricoles départementaux. Il était ces temps derniers Directeur du Cabinet de M. Dulin, secrétaire d'Etat à l'Agriculture.

Qu'il reçoive ici, nos très amicales félicitations.

G. B.

Sur les différents systèmes de conduite et de taille de la vigne et leurs perspectives pour la viticulture

La viticulture dans nos régions entre dans une phase d'évolution à peu près révolutionnaire. Comme jadis le phylloxéra a changé les méthodes de culture de la vigne, aujourd'hui on voit un autre renversement, motivé par des raisons tout à fait différentes. Nous sommes témoins de l'effort intense d'un grand nombre de travailleurs scientifiques, professionnels et des praticiens, pour élaborer les systèmes de culture nouveaux et mieux adaptés. C'est le mérite véritable de M. L. Moser, d'Autriche, qui par ses initiatives a agité les milieux viticoles autour de nous.

De même, en Tchécoslovaquie, il existe aujourd'hui un nombre croissant de viticulteurs, qui, il n'y a pas longtemps, n'admettaient pas la possibilité des plantations plus larges, mais qui, sous la pression des conditions économiques, suppriment un interligne sur deux dans les plantations étroites.

Outre cela, on doit prendre en considération les critiques des autres, s'inquiétant de l'influence possible sur la qualité de nos vins, du froid d'hiver, du rendement et de la rentabilité des systèmes nouveaux de conduite de la vigne.

On a constaté en même temps, que la science viti-vinicole a enrichi la viticulture pendant les années récentes avec des résultats des expériences, élucidant les relations biologiques entre la croissance et la fertilité de nombreux cépages de la vigne, et entre les interventions agrotechniques et les facteurs écologiques. Certes, il est impossible de faire valoir des résultats acquis dans toutes les régions viticoles, mais en général, la viticulture a été enrichie de cette manière.

En raison de la nécessité de déterminer les systèmes de taille et de conduite les plus convenables pour le développement de notre viticulture, nos institutions d'expérimentation viti-

cole ont repris des essais dans ce sens, pour obtenir des résultats applicables dans les milieux de la grande pratique. On a commencé dès 1951 à l'Institut viti-vinicole de Bratislava, l'expérimentation de la taille courte chez 7 variétés principales (Sylvaner rouge, Francovka, Pinot gris, Gamay blanc, Gentil duret rouge, Riesling du Rhin et Riesling d'Italie). Les essais ont été exécutés pendant 5 années. Les réactions des variétés diverses aux systèmes de la taille uniforme furent spécifiques ; on a constaté, par exemple que la variété Francovka est plus sensible à la taille plus longue que le Pinot gris ; la taille courte a donné les récoltes les moins élevées avec le plus de sucre ; le Gamay blanc a démontré clairement que l'augmentation du rendement a pour conséquence l'abaissement du sucre des grappes. De même, les autres variétés ont donné des résultats caractéristiques. Il est intéressant de noter, que l'acidité n'augmente pas avec l'importance des récoltes. Les essais ont prouvé qu'il est possible et même parfois nécessaire de diriger le développement et la fertilité des variétés de la vigne par la taille, pour atteindre l'équilibre optimum entre la qualité et la quantité de la récolte.

On a de nouveau confirmé la dépendance entre les parties souterraine et aérienne des souches. De même, on pourrait confirmer la corrélation entre les bois vieux et le bois fructifère, relation qui exerce une influence primordiale sur le système de la taille.

Le problème *de la conduite haute* a été suivi sur la variété Müller-Thurgau à Bratislava, dans une plantation de 5 années. Les résultats des récoltes de 2 années sont connus. On a comparé 4 types de la conduite haute avec la conduite rhénane et avec la taille courte, sur les variétés Riesling du Rhin et Valteliner vert.

Dans un autre essai, on a étudié les effets de la suppression d'une ligne sur deux dans les plantations étroites. On a obtenu des résultats assez satisfaisants ; par une taille et une culture du sol appropriées, on a atteint des rendements seulement de 10-20 % plus bas, ce qui révèle la possibilité de l'aménagement des plantations étroites. L'abaissement du contenu du sucre fut seulement de 0,5 à 1,0 degrès.

On a déterminé aussi par les essais, qu'il serait nécessaire, en raison des conditions écologiques et climatiques différentes dans les diverses régions viticoles, d'adapter les systèmes et les modifications de la taille spécifiques.

Les recommandations pour la pratique viticole.

1° La plupart de nos cépages exigent la taille plus longue et chez les souches moins vigoureuses, un nombre des coursons

restreint. Il est avantageux de laisser des coursons de l'œil comme réserve.

2° Introduire la conduite haute dans les régions les plus favorables, particulièrement dans les terrains menacés par la gelée et pas trop secs.

3° Introduire plus largement le palissage sur fils de fer, avec un espacement plus grand pour rendre possible la culture mécanique, par les petit tracteurs à chenilles et mototracteurs. Sur les pentes, l'espacement doit être restreint.

4° Les plantations vieilles et étroites, mais en bon état sur le sol humifère, peuvent être adaptées pour la culture mécanique, en écartant les interlignes.

5° On doit augmenter le potentiel végétatif des souches par une fumure appropriée, par des labours rationnels et par la défense contre les maladies et les ennemis de la vigne. Dans les régions arides il faut veiller à l'économie de l'humidité du sol.

Ingénieur A. KISON,
(Institut recherches viti-vinicoles
Bratislava)

Sur les bases biologiques de la taille de la vigne [1]

Un des premiers gestes de l'homme au cours de la domestication de la vigne a très vraisemblablement été de la tailler car il n'est pas possible d'abandonner à elle-même la végétation d'un nombre plus ou moins élevé d'exemplaires réunis dans un même champ. De cette manière ou d'une autre, cette pratique culturale a une origine certainement très reculée.

Si l'on met à part la lutte contre les parasites, les pratiques culturales se comprennent comme l'ensemble des procédés par lesquels il est possible d'exercer une action déterminée sur la plante ou sur le milieu ou sur les deux en même temps. Toutefois les pratiques viticoles exercent une influence plus ou moins étendue sur les fonctions de la plante.

A un extrême, on trouve celles qui n'affectent directement qu'une seule fonction : tel serait le cas de la plus simple, la fumure, qui ne fait que modifier l'absorption des matériaux ionisés. A

(1) Conf. intern. Bratislava, 29-31 mai 1957.

l'autre extrême, parmi les techniques aux conséquences physiologiques multiples et complexes, la taille annuelle occupe dans l'esprit des vignerons, une place à part dont l'importance est toujours soulignée dans tous les pays par cette sorte de solennité qui entoure son exécution.

L'assimilation chlorophyllienne, la respiration, la redistribution des aliments, la transpiration et l'économie de l'eau sont directement ou indirectement influencées par la taille annuelle en même temps que des changements sont introduits dans le rôle des régulateurs de la croissance. Ces modifications sont provoquées par une intervention délibérée dont le but est l'obtention d'une récolte déterminée en volume et en qualité grâce au mécanisme de la reproduction et du développement des fruits. Ces effets physiologiques de la taille ont pour origine première les modifications qu'elle apporte à la morphologie naturelle de la plante au repos dans le nombre et la nature des organes ainsi que dans leur situation dans l'espace. Celle-ci est le fait du palissage qui se présente comme une pratique inséparable de la taille, avec laquelle on peut le comprendre dans l'expression « mode de conduite ».

Il est ainsi suggéré que taille et palissage ne sont eux-mêmes que des éléments d'un complexe technique indissociable dans lequel entrent en outre la densité et la disposition des plantations, le porte-greffe, les labours, etc... Le mode de conduite est un tout, fait de pratiques solidaires, dont les effets doivent être exactement calculés et adaptés à la variété cultivée, au milieu naturel et au produit à obtenir. De la perfection de cette adaptation dépendent la productivité et la longévité des vignobles.

Il n'est pas possible de donner une vue complète de ces problèmes dont il est fort heureusement fait en général une assez bonne application pratique et il est nécessaire de borner cet exposé à l'examen de quelques thèmes et plus particulièrement de quelques interprétations nouvelles, ou qui paraissent l'être.

Morphologie. — Les acquisitions principales de la morphologie sont du domaine de l'ontogénie qui en est, avec la croissance, l'aspect dynamique.

C'est dans une meilleure connaissance du fonctionnement de l'apex des Dicotylédones ligneuses que la viticulture trouve des données utiles ; chez la vigne, l'apex du rameau, à tunica bisériée, est le siège des mutations somatiques qui sont à l'origine des « variations de bourgeons » auxquelles la viticulture française a de tout temps accordé une si grande importance. La structure même de l'apex et l'initiation des segments foliaires, montrent avec évidence que l'utilisation directe des chimères offre peu de possibilités mais que, par contre, les mutations survenant dans le

corpus peuvent être exploitées par la création d'individus génétiquement homogènes.

Le développement de ces connaissances s'accompagne de cette sorte de révolution que vient de connaître la phyllotaxie classique depuis que L. Plantefol, a introduit les notions si importantes de segment foliaire, de contiguïté des segments et d'hélices foliaires multiples. Il en résulte l'abandon de théories désuètes sur la situation de la vrille, la spirale génératrice unique, etc... En contre partie, de très importants problèmes se trouvent soulevés : ils concernent plus particulièrement le mécanisme par lequel sont induites l'initiation foliaire et l'initiation inflorescentielle. Ce sont des problèmes de physiologie végétale, science dont on peut dire plus justement que pour d'autres que ses progrès sont essentiels à la culture de la vigne.

La taille, dont les bases fondamentales sont dans la morphologie, peut exploiter directement les données ontogéniques.

Croissance. — Le débourrement et la croissance des rameaux et des organes qu'ils portent sont influencés par la taille et le mode de conduite.

Une attention particulière est accordée maintenant aux phénomènes de dormance et de dominance des bourgeons. L'entrée en dormance progressive des bourgeons latents peut être distinguée des effets de l'inhibition, généralement partielle, que les organes en développement exercent sur certains autres organes envers lesquels ils jouissent de la préséance. L'action des régulateurs de la croissance à laquelle ces particularités sont attribuées vient apporter d'utiles explications à des faits depuis longtemps connus.

L'application de ces données se rencontre non seulement au cours de l'ablation délibérée des organes mais encore dans le palissage des rameaux et des branches a fruit dont la longueur, la direction et l'arcure ont des effets qui relèvent des mêmes explications.

Des progrès sont possibles dans ce domaine auquel un proche avenir apportera porbablement de notables contributions.

L'économie de l'eau. — La mutilation provoquée par la taille modifie les trajets vasculaires en imposant chaque année un système conducteur fonctionnel différent. Or, si le cambium libéro-ligneux édifie annuellement une couronne vasculaire assez importante chez les jeunes vignes pour que l'économie de l'eau dans la plante ne soit pas troublée, il en est autrement chez les vignes âgées, parce que la croissance radiale annuelle du xylème est faible, et que les échanges latéraux deviennent difficiles.

Le choix de l'emplacement des mutilations annuelles n'est donc pas indifférent et il doit répondre à des règles tendant à ménager le fonctionnement correct du système conducteur. Il s'impose également pour éviter les effets, aujourd'hui mieux connus, notamment sur la sensibilité au froid de l'hiver, des plaies plus ou moins importantes que l'on est conduit inévitablement à provoquer.

Les études qui restent ici très nécessaires, devraient porter sur le raccordement des systèmes conducteurs des diverses parties de la plante.

La photosynthèse. — C'est par deux voies différentes que le mode de conduite affecte cette très importante fonction.

Les tailles sévères diminuant la surface du feuillage et, corrélativement, la quantité de sucres synthétisés. D'un autre côté, en modifiant la disposition du feuillage dans l'espace, le mode de conduite agit, en même temps et d'une autre manière, sur les conditions de l'assimilation chlorophyllienne : ici, interviennent les questions de forme et de palissage.

Dans ce domaine, de nombreuses recherches restent à entreprendre en vue de déterminer les modes de conduite qui provoquent une production aussi grande que possible des sucres synthétisés et qui restent en même temps compatibles avec les conditions de l'établissement et de l'entretien des vignobles modernes.

La distribution des aliments. — Parce que les sucres constituent la presque totalité des matériaux synthétisés par la feuille qui sont susceptibles de migration ; il est évident que ce thème reste un des plus attachants et des plus importants de la viticulture.

Pendant la croissance des rameaux, les parties jeunes sont des récepteurs vers lesquels les sucres sont dirigés de préférence par un mécanisme à l'origine duquel se placent les phénomènes osmotiques qui donnent une explication correcte des divers cas de coulure (abscission des baies, filage, apyrénie accidentelle, etc... . La taille annuelle établit la proportion des organes récepteurs et exportateurs et elle agit sur ces phénomènes d'une manière décisive.

Pendant la maturation des baies, la migration des sucres devient un phénomène absolument essentiel. Des données ont été acquises sur le mécanisme de l'accumulation des sucres dans les baies et sur les conditions dans lesquelles il est pris en grande quantité : elles confirment l'opinion des praticiens à ce sujet et elles apportent d'intéressantes précisions, exploitables au cours du travail d'amélioration variétale, sur celles des caractéristiques historiques des baies qui interviennent dans la maturation.

La taille établit encore ici la proportion des organes exportateurs et celle des grappes ; son influence sur la richesse en sucre des baies et, par suite, sur la qualité du vin, est connue depuis fort longtemps. Elle est donnée pour s'exercer aussi selon les règles qui commandant les phénomènes osmotiques ; mais il existe actuellement une tendance à mettre en doute la réalité de ces phénomènes en physiologie bien qu'ils introduisent en viticulture, des explications très satisfaisantes.

L'initiation des inflorescences. — C'est un fait connu depuis longtemps que l'importances de la récolte peut être modifiée très sensiblement par la taille annuelle ; mais faire des modifications ainsi apportées dans les rendements le pivot de toutes les explications et de toutes les justifications est, sans aucun doute, témoigner d'une vue insuffisamment large en négligeant les autres effets physiologiques de la taillle.

L'initiation gemmaire des inflorescencce est également assez bion connue ; par contre, l'induction inflorescentielle reste, elle, ignorée dans son mécanisme. Si l'on sait que la « vigueur » intervient dans ce mécanisme, on ne peut qu'ometlre des hypothèses sur la nature intime de celui-ci au sujet duquel les études approfondies sont particulièrement nécessaires.

Il est bien plus accessible de déterminer les caractéristiques particulières des variétés cultivées et l'on sait que la fertilité des bourgeons est une des données du choix du système de taille.

— • —

SITUATION ACTUELLE

Dans ce très bref résumé, au cours duquel il a été surtout insisté sur les lacunes des connaissances, il est apparu que les données scientifiques relatives à la taille de la vigne sont du domaine de la morphologie et de la physiologie végétales.

L'application de ces données par les vignerons se fait, en général, d'une manière inconsciente car les pratiques mises en œuvre sont déterminées par les résultats accumulés d'expériences et d'observations poursuivies par les générations humaines ; ces résultats forment l'empirisme, qui n'est pas la routine parce qu'il exerce constamment l'intelligence et qu'il comporte des possibilités d'adaptation.

L'évolution sensible qui s'est produite depuis plus d'un siècle dans l'ensemble des vignobles français en est un exemple. Elle a consacré l'abandon à peu près total des façons culturales

exécutées à la main et leur remplacement par l'usage des instruments attelés d'abord et celui des appareils motorisés ensuite. Des changements profonds sont devenus nécessaires dans la disposition des plantations et les dispositions en lignes avec ou sans palissage des rameaux se sont généralisées. Beaucoup des systèmes de taille d'autrefois qui ne permettaient pas la circulation d'appareils encombrants ont été abandonnés. D'une manière générale, le gobelet, l'éventail à deux bras (Guyot double) et le Guyot simple sont aujourd'hui les plus fréquents ; des systèmes d'autrefois ont été conservés dans leur forme primitive (Médoc), ou après une modification plus ou moins sensible (à Chablis) ; enfin, le développement de la production des raisins de table a parfois justifié l'adoption du cordon bilatéral.

Dans cette évolution, comme dans bien d'autres cas, les données fondamentales de la biologie n'ont pas été appliquées d'une manière explicite ; l'évolution s'est cependant réalisée correctement. Il est sans doute décevant de constater que la science moderne n'apporte à cette partie de la viticulture que de faibles éléments de progrès si l'on entend par progrès l'art de produire plus et de produire meilleur : dans cet art, les vignerons de tous les pays sont passés maîtres depuis longtemps. Mais, renoncer à approfondir et à étendre sans cesse la connaissance scientifique des problèmes de la viticulture parce que les résultats de l'empirisme ne peuvent que très difficilement être dépassés, serait une funeste décision.

En effet, la biologie apporte les explications des faits et la justification des pratiques ; elle permet les généralisations ; elle donne des bases à la règlementation par laquelle, en France, la taille et le mode de conduite sont imposés dans un grand nombre de vignobles en vue de la production d'un vin d'une qualité déterminée.

Entin, ces connaissances se communiquent et se transmettent ; mieux, elles s'enseignent, alors qu'il est impossible d'enseigner une somme empirique. C'est peut être là la principale justification des efforts par lesquels il est nécessaire de les étendre et de les approfondir.

(à suivre) J. Branas

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

POUR LES VICTIMES DES GELEES des dégrèvements en matière d'impôts peuvent être accordés ainsi que des remises à titre gracieux. Remise et dégrèvements peuvent intéresser *les impôts de 1957* (dégrèvement de la contribution foncière non bâtie). Ce dégrèvement est en relation directe avec l'importance des pertes subies et doit être demandé par chaque contribuable sinistré (réclamation individuelle).

Sous forme collective, le Maire agit lorsque les pertes communales intéressent la quasi totalité du territoire.

Ces demandes doivent être faites dans les 15 jours qui suivent le sinistre ou 15 jours avant la date d'enlèvement des récoltes.

Pour ce qui est *des impôts dus en 1956* il peut être tenu compte des pertes de récolte quand bien même le forfait est le mode d'imposition. Le Maire, dans ce cas, joint une attestation.

Des prêts spéciaux (Crédit mutuel agricole) peuvent être accordés dans les zones délimitées par un arrêté du Ministre de l'Intérieur.

Le taux pratiqué est de 3 %. Parfois les Conseils généraux cautionnent ces prêts.

REGLEMENT DE LA PRIME DE 242 fr. par quintal de blé 1956. En vue du règlement de la prime de 242 francs par quintal de blé de la récolte 1956 visée par l'article 10 du décret n° 56.832, du 15 août 1956, les producteurs qui n'auront pas livré plus de 75 quintaux de blé de la récolte 1956 à la date du 30 juin 1957 et dont le revenu cadastral au 1er janvier 1956 était inférieur à 40.000 francs, devront adresser, avant le 1er octobre 1957, à la section départementale de l'office national interprofessionnel des céréales dont relève leur exploitation, une demande de prime établie dans les formes fixées par le dit établissement.

Après vérification des déclarations des intéressés, les sections départementales de l'office des céréales transmettront ces déclarations au directeur départemental des contributions indirectes pour liquidation et mandatement de la prime susdite.

L'Office national interprofessionnel des céréales effectuera le règlement de la prime aux ayants-droits des caisses régionales de crédit agricole mutuel (arrêté du 23 mai 1957).

DEGAGEMENT DES BLES 1956.

Les résultats de la collecte des blés et la perspective d'une récolte 1957 à la fois abondante et précoce ont incité l'ONIC à dégager le maximum de blés de l'ancienne récolte des magasins où ils se trouvaient en stockage.

Ainsi, a-t-il ouvert à l'exportation sur l'Allemagne divers lots de blés 1956, après avoir, par ailleurs, détourné sur l'Algérie et le Maroc des chargements de blés étrangers (900.000 quintaux) précédemment achetés pour le marché métropolitain et qui risquaient de le surcharger.

A la date du 26 mai, la France avait ainsi exporté 652.000 quintaux de blé de meunerie sur 922.400 quintaux au total. D'autre part, l'exportation des farines avait atteint à la même date, le total de 982.830 quintaux.

Enfin, toujours pour dégager les blés de 1955, il est envisagé, dès maintenant de destiner ceux d'entre eux souffrant d'une conservation imparfaite à la dénaturation pour l'alimentation du bétail.

CREATION D'UNE ASSOCIATION NATIONALE DES COOPERATIVES AGRICOLES EXPORTATRICES.

La Fédération nationale de la Coopération agricole a, le 4 juin, créé une « Association Nationale des Coopératives Agricoles Exportatrices » (A. N. C. A. E.) à laquelle peuvent adhérer les coopératives et leurs unions.

L'A. N. C. A. E. a pour objet notamment :

— de promouvoir toutes initiatives permettant le développement des échanges extérieurs des produits agricoles ;

— de poursuivre toutes études concernant l'amélioration de la qualité des produits agricoles, la ventes de ceux-ci sur les marchés extérieurs, la prospection des marchés, la publicité des produits agricoles

Le siège social de l'A. N. C. A. E. est fixé à Paris, 129, boulevard Saint-Germain. Le Secrétaire général en est M. Jack Renéteau.

G. B.

— • —

LA PRODUCTION DU RIZ EN 1956 (1)

Avec 210 millions de tonnes, la production mondiale de riz en 1956 marque un nouveau record. C'est essentiellement la production asiatique, représentant 85 % de la production mondiale, qui, en passant de 174 à 186 millions de tonnes, est cause de cette progression.

Ce sont des pays de forte consommation : Chine, Inde, Japon, Pakistan, Thaïlande, Indonésie, Birmanie, etc... qui en augmentant la superficie et le rendement de leurs rizières, marquent les plus forts accroissements. La moyenne des productions de la période 1934/1938 ne dépassait guère 150 millions de tonnes avec une quinzaine de quintaux de rendement moyen. Cette moyenne de rendement elle-même en progrès est d'ailleurs faite de rendements très variables : 48 quintaux au Japon, 13 en Inde, 8 seulement au Laos.

On note, par contre, une tendance à la diminution dans les pays de faible consommation, surtout lorsqu'ils doivent, comme les Etats-Unis, recherche des débouchés à l'exportation.

(1) *Rev. Agr. Af. Nord.*, 1967 : 267-268, 1957.

Le commerce international porte sur 5 millions de tonnes, soit à peine 5 % de la production. La Birmanie vient en tête, puis la Thaïlande et les Etats-Unis.

Les importateurs les plus importants sont le Japon, la Malaisie, Ceylan, et exceptionnellement en 1956, le Pakistan du fait de parasites et d'intempéries.

Après avoir fléchi en 1954 et 1955 les prix sont à nouveau fermes, à l'exception cependant des Etats-Unis où ils ont assez sensiblement diminué depuis le début de 1956. Un prix-plancher est généralement fixé par les Gouvernements.

En 1957 on prévoit une stabilisation des échanges. On note même une certaine tendance à la réduction du fait que les pays consommateurs s'attachent à développer leurs productions.

La production européenne est faible avec 1.600.000 tonnes contre 1.200 en 1934/1938. L'Italie vient en tête avec 700.000 tonnes, puis l'Espagne (420.000 tonnes), le Portugal (180.000 tonnes) et, enfin, la France (96.000) tonnes.

Cette culture dans notre pays est récente. D'abord expérimentale de 1942 à 1946, elle a, de 1946 à 1951 régulièrement augmenté puis s'est stabilisée pour marquer, en 1956, un nouveau progrès : 23.500 hectares ont été cultivés en riz, principalement dans les Bouches-du-Rhône, le Gard et les départements limitrophes. Les rendements, en progrès grâce à une meilleure technique et à un choix plus rationnel des variétés, dont beaucoup viennent d'Italie, ont atteint cette année environ 48 qx. de paddy. C'est ce rendement élevé qui explique la production record de 1956, s'élevant à 96.000 tonnes récoltées mécaniquement avec l'aide de plus de 300 moissonneuses-batteuses spécialement adaptées aux rizières.

On note parallèlement une augmentation de la consommation : 20 % en 1956 avec plus de 70.000 tonnes de riz usiné, fournies pour 43.000 tonnes par la production métropolitaine et pour le surplus par des importations de la zone franc (Madagascar, Maroc) et de l'Etranger (Italie, Thaïlande). Les importations en provenances du Cambodge et Viet-Nam ont été à peu près nulles.

Cet accroissement de la consommation ouvre de nouveaux débouchés à la production métropolitaine.

En Algérie, on escomptait au printemps 1956 un nouveau développement de rizières, tant dans les périmètres irrigués d'Oranie, que dans la zone du Mazafran. Les surfaces agréées atteignaient 2.700 hectares.

Les basses températures d'Avril ont provoqué en Oranie des déficits de levée et entraîné des réensemencements sur près de la moitié des surfaces. La situation était meilleure dans l'Algérois.

En septembre, on escomptait une récolte de 9.000 tonnes pour 2.500 hectares mais, à la récolte, la déception fut générale et en définitive elle ne dépassa pas 7.000 tonnes de paddy, soit moins de 30 quintaux-hectares. Aux aléas climatiques (froids de printemps, sirocco à l'épiaison, pluies à la récolte) sont venues s'ajouter des difficultés de main-d'œuvre, conséquence de l'insécurité, et des remontées de sels, notamment en Oranie, résultant souvent d'un défaut de nivellement.


J'ai sauvé ma vigne!
EN
LA TRAITANT
AVEC
FONGICIDE
Esso
406
CAPTANE
Pas de mildiou ni de pourriture sur mes grappes
Esso

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Il est à craindre que devant ces résultats, certains riziculteurs abandonnent la culture en 1957, tout au moins réduisent les surfaces ensemencées, et cela malgré un certain relèvement des prix qui sont de l'ordre de 4.500 francs le quintal en paddy pour les riz ronds et atteignent, toujours à la production, 5.500 et jusqu'à 6.000 francs pour les riz longs dits « de luxe ». La production locale ne suffit pas aux besoins et il a fallu importer en 1956 environ 5.000 tonnes en provenance surtout d'Italie et d'Espagne à des prix d'ailleurs inférieurs souvent à ceux de la production locale. Parallèlement, 1 millier de tonnes de riz à grains longs ont été vendus en Métropole.

Il subsiste donc une marge de développement pour les rizières algériennes mais comme pour d'autres productions, elle sera utilisée dans la mesure où les techniques mises en œuvre et le retour à la sécurité permettront d'espérer des rendements corrects et une rentabilité normale.

Nous croyons, en particulier, à l'intérêt que présenterait sur le plan technique la généralisation du repiquage qui conduit tout à la fois à de meilleurs rendements et à un emploi accru de main-d'œuvre et qui permet de mieux se défendre contre les mauvaises herbes. Cette opération exige des ouvriers avertis et l'organisation professionnelle rizicole serait bien inspirée en contribuant à leur formation avec l'aide des Pouvoir Publics.

M. Barbut.

— • —

LE CINQUANTENAIRE DU SERVICE DE LA REPRESSION DES FRAUDES

Le 21 mai dernier un banquet a été organisé par les personnels du Service de la Répression des Fraudes dont c'était le cinquantenaire. M. Renard, Directeur du Cabinet, en assumait la présidence, en l'absence de M. André Dulin.

Après l'allocution de M. Chauvet, Inspecteur Général et Chef du Service, M. Renard, Directeur du Cabinet a tout d'abord fermement marqué que la vraie place du Service de la Répression des Fraudes se trouve à l'Agriculture « parce que les fraudes et les falsifications de toute nature, véritable fléau économique, atteignent les producteurs dans leurs intérêts les plus profonds, entraînent l'effondrement des prix, ferment des débouchés à l'extérieur par le discrédit qu'elles provoquent, sont, en un mot, génératrices de misère et de ruine ».

« La création d'un corps d'Inspecteurs-adjoints a été décidée et approuvée par le Parlement. C'est au total 120 emplois supplémentaires qui été institués pour les besoins du Service dans le cadre des budgets de 1956 et 1957. Au surplus, les procédures nécessaires ont été engagées tant en ce qui concerne le Service d'Inspection que celui des analyses pour améliorer la condition matérielle des personnels et assurer un développement normal de leur carrière. Les mesures préconisées doi-

vent aussi permettre de remédier à la grave crise de recrutement que connaissent actuellement les laboratoires.

Enfin dans le cadre d'un plan d'ensemble, le principe a été acquis de la création d'un nouveau Laboratoire Central : laboratoire de classe internationale qui soit à la mesure des besoins actuels et les problèmes posés par les progrès extraordinaires de la Science au cours de ces dernières années. Les premiers crédits nécessaires à la réalisation de ce projet ont été ouverts au judget de 1957. »

Les agriculteurs en général et les viticulteurs en particulier sont trop attachés au fonctionnement correct de la Répression des Fraudes pour ne pas se réjouir des perspectives découvertes par M. Renard dans le développement du service, l'augmentation de son efficacité et l'amélioration de la situation morale et matérielle de ses personnels, dont on regrette ici qu'ils n'aient pas été mieux traités dans le cadre de la Fonction Publique.

P. A. V.

— • —

L'IMPORTATION DES BOISSONS ALCOOLIQUES dans les territoires d'Outre-Mer

La menace de l'abus des boissons alcooliques par les populations des territoires d'Outre-Mer a suscité, au cours des dernières années des réactions qui se sont manifestées jusqu'à l'Assemblée Nationale et qui ont eu pour effet l'entrée en vigueur de plusieurs textes élevant certains obstacles à l'importation des boissons dans ces territoires.

Tout ne va pas sans difficultés dans l'application de ce nouveau régime comme vient en témoigner la question du 2 avril 1957, par laquelle M. Paul Coste-Floret appelle l'attention de M. le Ministre de la France d'Outre-Mer sur les indications fournies dans le *Journal officiel* de l'Afrique occidentale française du 12 janvier 1957 concernant la fixation des contingents d'importation de boissons pour l'année 1957, pour chaque territoire. Par ailleurs, il lui signale que, par suite d'une opération de compensation, un contingent de devises supplémentaires s'élevant à 27.000 dollars vient d'être débloqué pour l'importation de whisky américain, dont 80 pour cent devront être importés de marques dénommées. Il lui demande : 1° Quelles raisons ont pu motiver une telle discrimination dans les chiffres des contingents entre les produits de la métropole : vins et spiritueux d'une part, et les produits alcoolisés de provenance étrangère, d'autres part ; 2° Quelles mesures il compte prendre pour mettre fin à cette politique incohérente qui tend à paralyser les importations des vins et spiritueux dans les territoires d'Outres-Mer sous le prétexte d'une lutte anti-alcoolique, alors que, dans le même temps, des décisions administratives autorisent l'entrée, dans ces territoires, d'importantes quantités d'alcools étrangers.

Dans sa réponse M. le Ministre de la France d'Outre-Mer a exposé notamment que l'arrêté n° 35 du 3 janvier 1957 du haut commissaire de la République en Afrique occidentale française publié au *Journal*

officiel de l'Afrique occidentale française du 12 janvier 1957 a été pris en application des décrets du 14 septembre 1954 et 20 mai 1955 relatifs à l'importation de certaines boissons. Il ne contient aucune discrimination entre les boissons métropolitaines et celles de provenances étrangères et ne concerne pas les vins et les champagnes dont l'importation n'est soumise actuellement à aucune mesure de contingentement. D'ailleurs les décrets des 14 septembre 1954 et 20 mai 1955 autorisent uniquement le contingentement des vins, appelés communément **vins vinés**, dont le degré alcoolique a été relevé dans les conditions fixées par ces deux textes.

L'arrêté précité du 3 janvier 1957, fixe pour l'année 1957, les contingents ci-après : vins de liqueurs et mistelles : 1.270 hectolitres de liquide, vermouths et apéritifs à base de vins : 7.600 hectolitres de liquide : eaux-de-vie de vin, de canne Wisky et autres, 5.630 hectolitres d'alcool pur : gins et liqueurs, 3.850 hectolitres d'alcool pur.

Il a été en outre déclaré que la politique de lutte contre le développement de la consommation des boissons alcoolisées dans les territoires d'Outre-Mer, poursuivie depuis l'été 1954 par les gouvernements successifs, n'a donc pas abouti à des discriminations au bénéfice des produits alcooliques de provenance étrangère. Elle est conforme aux recommandations de la Conférence inter-Africaine antialcoolique d'Abidjan des 24-30 juillet 1956, organisé sur l'initiative du Comité d'action antialcoolique de Côte d'Ivoire, présidé par le docteur Djessou, sénateur de ce territoire.

A l'appui de ses déclarations, le Ministre a finalement montré que l'examen des statistiques douanières d'Afrique occidentale française, pour les dix premiers mois de l'année 1956, montre que la part des boissons alcoolisées étrangères dans les importations globales de boissons alcoolisées est très faible.

PRODUITS	France	Algérie	Maroc	Pays étrangers
	((En hectolitres de liquide)			
Vins naturels	82.308	67.287	23.807	1.261
Vins vinés	268.860	7.651	7.254	16
Vins de liqueur	226	25	»	838
Vins mousseux et champagnes	1.936	»	»	435
Vermouths et apéritifs à base de vin	1.736	754	1.860	62

PRODUITS	France	Algérie	Maroc	Pays étrangers
	((En hectolitres d'alcool pur)			
Eaux-de-vie de vin	538	»	»	1
Eaux-de-vie de mélasse, rhums	755	»	»	»
Whisky	38	»	»	309
Autres eaux-de-vie	88	»	»	14
Gins	442	»	»	29
Autres liqueurs	235	26	»	1

Bien que la place réservée aux importations d'origine marocaine puisse appeler certains commentaires, les résultats de ces statistiques sont plutôt rassurants.

Néanmoins, les producteurs restent attentifs à cet aspect des problèmes de notre commerce avec les T.O.M. Ils n'entendent certainement pas que, sous prétexte de lutte anti-alcoolique, le vin puisse porter la responsabilité des abus que l'on a pu constater alors que sa consommation modérée par des hommes éclairés a toujours passé pour un facteur non négligeable d'une civilisation dont on peut avoir quelque fierté de se réclamer. Les progrès moraux et matériels des populations d'Outre-Mer sont, bien plus que des mesures de prohibition plus ou moins discriminatoires, parmi les moyens efficaces d'éviter les abus dégradants. Il est curieux que les nombreux missionnaires que la métropole a envoyés depuis dix ans, dans les T.O.M. se soient proposés de faire aboutir ces mesures sans se préoccuper aussi fortement d'assurer, sur tous les terrains et dans tous les domaines, la promotion des populations d'Outre-Mer seule capable d'éclairer les hommes sur les dangers des abus, de tous les abus.

P. A. V.

—•—

LA FIN DES CRISES VITICOLES...

Au cours de sa réunion du 27 avril 1957, le Conseil d'Administration du Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône a entendu son Président, M. le Baron Le Roy, exposer les raisons pour lesquelles : il croyait la période des excédents terminée : gel de 1956, application du décret du 30 septembre 1953 par l'I.V.C.C. (arrachage volontaire, emploi presque général des cépages recommandés), augmentation de la consommation, insécurité en Algérie, régression des replantations pour l'entretien du vignoble, et dans l'avenir les perspectives favorables ouvertes par le marché commun.

Le Président Le Roy considère que déjà les ressources et les besoins sont virtuellement équilibrés et que seuls les stocks des années antérieures empêchent de rendre cette situation évidente. Il pense que la distillation obligatoire disparaîtra d'ici deux ans au plus et que, suivant l'évolution du marché commun, une liberté de plantation pourra être accordée d'ici dix ans ; mais elle ne sera donnée que dans les zones à vocation viticole dont la détermination fait donc partie d'une politique à longue échéance pratiquée par l'I.N.A.O. et entreprise par l'I.V.C.C.

Il conclut en disant qu'à son avis les crises cycliques sont définitivement terminées et que nous entrons dans une ère de prospérité pour la viticulture et de sécurité pour le commerce.

Le Président Le Roy nous promet l'âge d'or... que connaissent déjà les vignobles des Côtes-du-Rhône, à propos desquels, le Président a rappelé « qu'il avait mis en garde les adhérents contre une hausse exagérée. Comme il fallait s'y attendre les cours se sont maintenant tassés tout en demeurant satisfaisants ».

— • —

Au cours de la même séance, le Conseil d'Administration a évoqué plusieurs questions d'intérêt particulier, notamment celle qui concernent le fonctionnement du Comité interprofessionnel auquel serait dévolu un double rôle (Propagande et assistance technique) et l'impôt sur les B. A. ; mais il a abordé également quelques problèmes généraux.

Au nombre de ceux-ci figurent les graves répercussions des empiètements (déviations de route par exemple) sur les vignobles « pouvant être considérés comme une richesse nationale ». On sait que cette question se pose, non seulement en Vaucluse, mais aussi en Côte d'Or.

Le Baron Le Roy a exposé que l'I.N.A.O.C. provoquera le vote d'une proposition de loi analogue à celle qui établit le classement des sites.

La science des ingénieurs et les œuvres d'art qu'ils peuvent construire peuvent donner à ces problèmes des solutions qui n'exigent pas la destruction de nos grands crus.

P. A. V.

— • —

LA CONSOMMATION DU CAFE

Nos importations de café sont en augmentation constante. Le ralentissement saisonnier que l'on constatait les autres années au cours du second trimestre ne s'est pas produit en 1956.

Bien au contraire, puisque le total des mises à la consommation de juillet à décembre a dépassé légèrement le total du premier semestre contrairement à ce qu ise constatait en 1953, 1954 et 1955.

	1er semestre	2me semestre	Total
1954	94.170	74.495	168.665 tonnes
1955	97.405	81.668	179.073 tonnes
1956	90.134	92.150	182.284 tonnes

On suppose que la tendance à constituer des stocks de certains produits alimentaires fin 1956, a un peu faussé les statistiques de consommation. Cependant si le rythme actuel du marché se poursuit (les importations de janvier ont battu des records), on enregistrera une nette hausse de la consommation de café en 1957 (DPF).

La consommation du café n'est pas attaquée comme celle du vin...

P. A. V.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole Régionale d'Agriculture de Neuvic (Corrèze). — Le prochain concours d'entrée à l'Ecole Régionale d'Agriculture de Neuvic aura lieu le 10 juillet prochain.

Il est ouvert :

1° Aux candidats titulaires du Certificat d'Etudes Primaires pour l'entrée en Section Préparatoire.

2° Aux élèves des Lycées, Collèges et Cours Complémentaires âgés de 15 ans et ayant fait des études jusqu'au niveau du B.E.P.C.

Les titulaires du Diplôme d'Ecoles d'Agriculture, du B.E.P.C. ou les élèves admis à passer en 1er sans examen de passage, sont dispensés du concours d'entrée.

Les candidats titulaires de la 1re partie du Baccalauréat sont admis directement en 2me année.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole Régionale d'Agriculture à Neuvic (Corrèze).

— • —

Ecole d'Agriculture de Valabre, par Gardane (B.-du-R.). — A mi-chemin entre Aix et Marseille, fonctionne l'Ecole d'Agriculture de Valabre, qui offre à tous et spécialement aux futurs exploitants agricoles, un enseignement Technique et Pratique complet réparti sur deux ans.

Le niveau d'entrée est du Certificat d'Etude Primaires ou d'un examen équivalent.

Age minimum : 14 ans et 15 ans de préférence.

Les Etudes sont sanctionnées par un diplôme des Ecoles d'Agriculture délivré par Monsieur le Ministre de l'Agriculture.

Pour tous renseignements s'adresser à Monsieur le Directeur de l'Ecole d'Agriculture de Valabre, par Gardanne. Téléphone 5 à Gardanne.

Partie Officielle

PRIX D'ACHAT POUR LA CAMPAGNE 1956-1957 DES ALCOOLS DE RACINES, TUBERCULES ET TIGES DE PLANTES ANNUELLES, DE GRAINS, DE SYNTHESE ET DIVERS PRODUITS DANS LA LIMITE DES CONTINGENTS.

Arrêté interministériel du 11 juin 1957
J. O. du 13 juin, page 5904

Article premier. — Le prix des alcools produits au cours de la campagne 1956-1957 dans la limite des contingents établis par l'article

premier du décret n° 53-703 du 9 août 1953 et provenant de la distillation des racines, tubercules et tiges de plantes annuelles de la récolte 1956-1957, des grains, ainsi que le prix des alcools de synthèse et divers, sont fixés comme suit par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15° centigrades.

DESIGNATION des catégories d'alcools	RECTIFIE extra-neutre Francs	FLEGMES haut-degré minimum 90 degrés Francs	AUTRES flegmes et eaux-de-vie Francs
Alcools de racines, tubercules et tiges de plantes annuelles...	7.000	6.550	5.800
Alcools de grains, synthèse et divers................................	4.200	3.750	3.000

Article 2. — Pour les alcools rectifiés extra-neutres répondant aux conditions de recettes fixées pour cette catégorie d'alcool, le prix fixé à l'article premier s'applique à la totalité de l'alcool livré à l'Etat sous réserve que la proportion d'alcool mauvais goût n'excède pas 18 p. 100 de la quantité d'alcool bon goût reconnue conforme aux prescriptions du cahier des charges du service des alcools. L'alcool mauvais goût produit en excédent de cette proportion est payé au prix des flegmes titrant au minimum 90°

BIBLIOGRAPHIE

La Revue Française. — Parvenue à son n° 89, *La Revue Française* vient de publier un de ses numéros les plus riches et les plus brillants. 7, rue Lafayette, Paris (9me).

— • —

MM. Delplage et Dauguet, Ingénieurs agronomes, viennent de remettre à jour :

La Culture Potagère,

livre de 440 pages contenant de nombreuses illustrations, format 14/19 couverture illustrée, publié par les Editions Lamarre, 4, rue Antoine-Dubois, Paris (6me). C.C.P. 1.007-18 Paris, au prix de 900 francs.

Cette nouvelle édition fait le point des techniques modernes de lutte contre les parasites, comme le précédent volume : « ARBORICULTURE FRUITIERE » des mêmes auteurs (990 fr.), et est appelée à rendre de nombreux services à tous ceux qui s'occupent de culture.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (15), Insuff. d'aff. pas de cote. — Lézignan (19). 10 à 11°, 390 à 405 ; 11 à 11°5, 405 à 410 ; 12°, 415 à 420 ; Hautes Corbières, 12° et plus, 415 à 425 : Minervois, 10 à 11°, 390 à 400 ; Vins de consommation courante, 9 à 10°, 365 à 385 ; 10 à 10°5, 385 à 395. — Narbonne (20), Vins de consommation courante 9 à 11°7, 370 à 410 ; Corbières, 10 à 11°, 395 à 410 : Minervois, 10 à 11°, 395 à 405.

Gard. — Nimes (24), V.C.C. 9 à 11°, 385 à 410 ; Vins de café, 11°4 à 13°5, 400 à 450.

Hérault. — Béziers (21), Vins rouges, 9 à 10°, 370 à 400 : 10 à 12°, 400 à 420 ; Vins rosés, 9°5 à 11°5, 380 à 410 ; C.S. 10 à 11°, 405. — Montpellier (25), Insuff. d'aff. pas de cote ; C.S., 400. — Sète (19), Insuff. d'aff.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (22), Vins rouges, 9 à 9°5, 400 à 405 ; 10 à 10°5, 400 à 405 ; 11 à 11°5, 400 à 410 ; 12 à 12°5, 415 à 420 ; 13 à 13°5, 420 à 435 ; C.S., 400.

ALGERIE. — Alger (21), Récolte 1956 : V.C.C. Vins rouges libres, 11 à 11°5, 1er choix le degré : 385 à 390 ; 12 à 12°5, 1er choix, 400 à 405 ; 12°8, 1er choix, 400 ; V.D.Q.S. 13 à 13°5, 400 à 405 ; Rosés, 11°, 1er choix, 390 ; Blanc de Blanc, 10°5, 1er choix, 385 ; 11°, 1er choix, 400. — Mostaganem (21) Vins libres rouges, 405 à 410 ; Rosés et Blancs, 410 à 415 ; Bloqués livrables avec acquit de la récolte 1957, rouges et rosés, 400. — Oran (21), Rouges et Rosés, 400 pour la majorité des affaires. On signale cependant quelques affaires à 405.



MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 16 AU 22 JUIN 1957

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm
ANGERS	30	17	6	28	17	«	28	16	41	26	13	P	30	17	«	22	15	11	20	14	20
COGNAC	26	15	«	27	17	«	29	16	«	29	15	P	23	17	1	27	16	P	23	16	23
BORDEAUX	24	13	«	26	13	«	28	16	P	30	16	«	25	14	P	26	12	P	22	15	4
TOURS	30	16	P	27	17	7	27	18	«	27	15	P	29	17	2	23	15	10	21	15	16
CLERMONT-FER	26	12	5	23	11	P	26	15	«	27	14	«	29	15	9	28	14	17	26	13	6
TOULOUSE	21	13	P	25	14	«	28	16	P	28	16	«	23	15	3	27	13	62	25	14	P
PERPIGNAN	19	14	2	23	15	«	23	17	«	21	18	«	23	18	P	26	16	«	25	17	«
MONTPELLIER	23	14	3	22	13	«	22	17	«	22	14	«	25	17	1	27	15	«	24	16	3
REIMS	30	13	«	29	13	«	26	13	«	29	15	10	28	15	«	24	15	«	24	15	P
STRASBOURG	29	16	«	29	16	13	26	15	11	25	16	P	28	15	«	26	15	1	26	17	«
DIJON	23	15	26	21	14	6	26	13	«	28	14	P	29	18	«	28	16	1	27	15	P
NICE	29	18	P	22	16	22	27	14	2	22	17	«	23	16	«	26	20	P	25	19	«
AJACCIO	25	15	«	23	12	«	24	14	«	25	17	P	26	16	«	28	16	«	25	18	«

TABLE DES AUTEURS

K

L

M

N

O

P

R

V

W

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES

G

I

J

L

M

N

P